Rezept

Rosa gebratenes Roastbeef

Ein Rezept von Rosa gebratenes Roastbeef, am 24.04.2024

Zutaten

- **2 kg** Roastbeef am Stück (vom Jungbullen)
- Salz
- Öl für den Bratrost
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **50 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8-10 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Bratrost einölen. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Kräftig pfeffern und die Oberseite dick mit Butter bestreichen. Auf den Rost legen und salzen. Die Fettpfanne unterschieben und das Fleisch im Ofen (Mitte) 30 Min. braten.

2. Zur Garprobe mit einem spitzen Messer ins Fleisch stechen. Tritt Blut aus, noch etwa 5 Min. weiterbraten und nochmals testen. Tritt klarer Fleischsaft aus, das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 10 Min. ruhen lassen, dabei einmal wenden. Auswickeln, den ausgetretenen Fleischsaft auffangen und als Basis für die Sauce verwenden. Alternativ einfrieren, wenn das Roastbeef kalt gegessen wird.